



Рататуй

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 45 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

- 1 баклажан, прим. 400 г
- 2 цуккини
- 1 стручковый перец, красный
- 1 стручковый перец, зеленый
- 2 головки репчатого лука
- 2 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 5 г прованских трав
- 1 банка очищенных томатов в собственном соку, кубиками, прим. 400 г
- Соль
- Перец

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid

Овощи помыть и нарезать кубиками (хранить отдельно). Очистить лук и нарезать мелкими кубиками. Придавить, а затем очистить чеснок.

Выложить овощи в фарфоровую форму в следующем порядке: баклажан, цуккини, стручковый перец, лук, чеснок, помидоры. Добавить очищенных томатов в собственном соку, посыпать прованскими травами и приправить. Поставить фарфоровую форму на решетку в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

100 мл оливкового масла, первого отжима

Put the food in

Hot air humid 160 °C в течение 45 Mins

После приготовления размешать рататуй ложкой. Добавить оливковое масло, постоянно помешивая.

Советы

На следующий день подогретый рататуй будет даже вкуснее благодаря функции «Автоматическое разогревание».





Аксессуары

Фарфоровая форма $\frac{2}{3}$ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

